



## SAUVIGNON 2011

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT

**ALLGEMEINE INFORMATION:** Dieser Sauvignon kennzeichnet sich durch komplexe und besondere Duftnoten. Die Farbe ist ein charakteristisches Strohgelb mit typischen grünen Reflexen. Am Gaumen ist er ein lebhafter, würziger und frischer Wein. Als Aperitif geeignet, aber auch zu hellem Fleisch oder gegrilltem Fisch.

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN** Das Wachstum des Jahrgangs 2011 verlief in den Frühjahrsmonaten normal, im Mai und Juni regnete es ausreichend, was eine homogene Entwicklung von der Knospe bis zur Frucht ermöglichte. Die Blüte erfolgte unter optimalen Umweltbedingungen. Fruchtansatz und Wachstum der Beere verliefen gleichfalls regelmäßig; dank des trockenen Klimas konnten die Trauben kerngesund heranwachsen und reiche Aromen und Extrakte ausbilden. Das insgesamt sehr trockene Jahr beschleunigte die Reifung der Trauben, so dass die Ernte früher als gewöhnlich bereits Mitte August stattfand. Sie verlief planmäßig und ließ gleich zu Beginn erkennen, dass bukettreiche und strukturierte Weine zu erwarten waren: Die Mostwerte waren wie aus dem Lehrbuch und die Gärungsaromen hervorragend. Die Fermentierung fand kontrolliert bei niedrigen Temperaturen statt. Die Maischegärung war relativ kurz, da die Weine bereits im Dezember weich und rund waren. Einmal in Flaschen abgefüllt zeigen die Weine bereits ihr volles Potenzial: sauber, gut strukturiert mit reichhaltigem Bukett und einer schillernden Persönlichkeit.



## CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

**HERKUNFT:** Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia.

**HÖHE:** 130 m über dem Meeresspiegel

**LAGE:** Süd, Süd-Ost, Nord, Nord-Ost

**TYOLOGIE DES BODENS:** Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren.

**PFLANZDICHTHE:** 4.000/ 5500 Pflanzen pro Hektar

**PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN:** Guyot

**ALTER DES WEINBERGS:** 1973 und 2003 angepflanzt



## TECHNISCHE DETAILS

**REBSORTE:** Sauvignon blanc

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 49 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** Erste und dritte Septemberwoche

**LEITUNG:** Manuel

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Inox-Tank und neue Barriques

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** kontrolliert, nicht über 18 °C

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% Vol.

**GÄRUNGSDAUER:** 15 Tage

**DAUER DER MAISCHEGÄRUNG:** 1/3 der Trauben wurde der filmartigen/schichtartigen kalten Maischegärung für 12 Stunden ausgesetzt

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Teilweise durchgeführt - ausschliesslich der Wein, der durch die Maischegärung gewonnen wurde

**AUSBAUBEHÄLTER:** Edelstahl und Barrique



## SENSORISCHE DETAILS

Der Wein leuchtet strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Intensiver Duft in der Nase; primäre Blütendüfte nach Holunder verbinden sich harmonisch mit Salbei und Tomatenblatt, gefolgt von reifen Noten nach gelber Pflaume und Grapefruit. Der Gaumen frisch, gut balanciert und von schöner Struktur; geschmeidig im Abgang.

**ESSEN UND WEIN:** Filetierter Fisch wie Seebarsch oder Goldbrasse mit Kartoffeln, Spargel oder zartem Gemüse. Pasta oder Risotto mit Saucen auf Käsebasis.



ATTEMS

AUSBAUDAUER: 4 Monate im Edeltank, 15% der  
Produktion 2 Monate im Barrique